

# Menù Primavera/Estate

## Scuola Infanzia e Primaria

### VINOVO



# Dussmann

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<b>1</b>	SPAGHETTI POMODORO E BASILICO FORMAGGIO PRIMOSALE FAGIOLINI IN INSALATA PANE E FRUTTA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA PLATESSA GRATINATA ZUCCHINE AL FORNO PANE E FRUTTA	<u>PIATTO UNICO:</u> <u>LASAGNE AL RAGU'</u> INSALATONA MISTA CON CECI <u>PANE INTEGRALE</u> E FRUTTA	PASTA ALLA RICOTTA TORTINODI LEGUMI CAROTE JULIENNE PANE E BUDINO	MINISTRINA IN BRODO FUSI DI POLLO AL FORNO SPEZZATINO POLLO (infanzia) PATATE PREZZEMOLATE PANE E FRUTTA
<b>2</b>	PIZZA ROSSA E FOCACCIA(Inf.) PIZZA ROSSA (Prim.) MOZZARELLA INSALATA MISTA GRISSINI E FRUTTA	PASTA AL PESTO ARROSTO DI BOVINO CAROTE AL FORNO PANE E FRUTTA	PASTA AL RAGU' VEGETALE FRITTATA NATURE POMODORI PANE E YOGURT	PASSATO DI ZUCCHINE E CECI C/P TACCHINO OLIO E LIMONE PATATE AL FORNO <u>PANE INTEGRALE</u> E FRUTTA	RISOTTO ALLO ZAFFERANO E PISELLI MERLUZZO ALLA PIZZAIOLA INSALATA MISTA PANE E FRUTTA
<b>3</b>	PASTA AL POMODORO BASTONCINI DI PESCE AL FORNO INSALATA MISTA <u>PANE INTEGRALE</u> E FRUTTA	PASTA AL PESTO SFORMATO DI CECI ZUCCHINE TRIFOLATE PANE E BUDINO	FUSILLI TRICOLORE ALL'OLIO EVO FORMAGGIO SPALMABILE SPINACI GRATINATI PANE E FRUTTA	RISO OLIO E PARMIGIANO MILANESE DI LONZA INSALATA VERDE PANE E FRUTTA	PASTA ALLA SALVIA QUICHE ALL'ORTOLANA POMODORI PANE E FRUTTA
<b>4</b>	RISOTTO ALLO ZAFFERANO UOVO SODO FAGIOLINI IN INSALATA PANE E CROSTATINA	PASTA ALL'OLIO EVO INSALATA DI POLLO INSALATA VERDE PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO E BASILICO PLATESSA PANATA INSALATA MISTA CON MAIS PANE E FRUTTA	PASSATO DI VERDURE E LEGUMI C/P HAMBURGER DI BOVINO ZUCCHINE AL FORNO <u>PANE INTEGRALE</u> E FRUTTA	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA RICOTTA POMODORI PANE E FRUTTA

Visto: Il Dirigente Medico  
Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione  
Dott. ssa Carmela Di Mari  
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

20 / 05 / 2026

Il Dietista  
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5  
Dott. Dario Alescio  
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione





## Menù Autunno/Inverno Scuola Infanzia e Primaria VINOVO

# Dussmann

	Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
1	RISO ALL'OLIO EVO BASTONCINI DI MERLUZZO AL FORNO FAGIOLINI AROMATIZZATI <u>PANE INTEGRALE E FRUTTA</u>	PASSATO DI VERDURE C/ORZO PRIMOSALE SPINACI GRATINATI PANE E FRUTTA	<u>PIATTO UNICO:</u> <u>LASAGNE AL RAGU'</u> FINOCCHI IN INSALATA E CAROTE AL FORNO PANE E FRUTTA	PASTA AL PESTO SFORNATO DI CECI INSALATA VERDE PANE E YOGURT	MINISTRINA IN BRODO BOCCONCINI DI POLLO PATATE AL FORNO PANE E FRUTTA
2	PIZZA ROSSA (inf. Bianca e Rossa) MOZZARELLA INSALATA VERDE GRISSINI E FRUTTA	RISOTTO ALLA MILANESE TACCHINO OLIO E LIMONE BROCCOLI ALL'OLIO EVO PANE E FRUTTA	MINISTRA CON LEGUMI C/P FRITTATA DI ERBETTE FRITTATA NATURE (infanzia) PATATE AL FORNO PANE E BUDINO	PASTA ALL'OLIO EVO PLATESSA PANATA CAROTE JULIENNE <u>PANE INTEGRALE E FRUTTA</u>	TAGLIATELLE AL POMODORO ARROSTO DI BOVINO VERZA STUFATA PANE E FRUTTA
3	MINISTRINA IN BRODO SPEZZATINO DI TACCHINO ERBETTE GRATINATE <u>PANE INTEGRALE E FRUTTA</u>	RAVIOLI DI MAGRO BURRO E SALVIA TORTINO DI UOVA E FORMAGGIO FAGIOLINI ALL'OLIO EVO PANE E FRUTTA	PASTA ALL'OLIO EVO LEGUMI IN UMIDO CAROTE AL FORNO PANE E CROSTATINA	RISOTTO ALLA PARMIGIANA COTOLETTA DI LONZA CAVOLFIORI GRATINATI PANE E FRUTTA	PASTA ALL'AMATRICIANA BURGER DI MERLUZZO FINOCCHI INSALATA PANE E FRUTTA
4	RISO ALL'OLIO EVO RICOTTA PISELLI E CAROTE STUFATI PANE E FRUTTA	PASTA AL POMODORO PLATESSA GRATINATA INSALATA MISTA PANE E FRUTTA	PASTA PASTICCIATA FLAN DI VERDURE FINOCCHI GRATINATI PANE E FRUTTA	PASSATO DI LEGUMI C/P MANZO OLIO E LIMONE PATATE PREZZEMOLATE <u>PANE INTEGRALE E FRUTTA</u>	PASTA ALL'OLIO EVO STRACCHINATA SPINACI GRATINATI PANE E YOGURT

Visto: Il Dirigente Medico  
Responsabile S.S. Igiene della Nutrizione  
Dott. ssa Carmela Di Mari  
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

20 / 05 / 2026

Il Dietista  
S.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ASL TO5  
Dott. Dario Alescio  
(firmato digitalmente ai sensi di Legge)

L'elenco degli allergeni presenti nel piatto è riportato nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime utilizzate (fresche/da agricoltura biologica/tutelate) sono definite nel Capitolato Speciale d'appalto e sue eventuali integrazioni e riportate nella specifica ricetta contenuta nel ricettario disponibile presso il luogo di produzione

